

INSIEME a/Chamois Ensemblo a Tzamois

Newsletter n° 10 Ottobre 2025

Il mese si apre con un nuovo sindaco per Chamois: Remo Ducly, della lista Tradizione e Futuro, che ha vinto con 41 voti contro 39 per la lista Perla Alpina. Congratulazioni e tanti auguri per un'amministrazione efficace e vicina alla comunità nel suo insieme.

L'autunno a Chamois porta con sé non solo un'aria di cambiamento, ma anche un buon profumo di pane con la festa de Lo Pan Ner, che il 18 e 19 ottobre riaccenderà i forni comunitari di oltre 50 villaggi in tutta la Valle d'Aosta. In questa edizione, attraverso la presentazione della manifestazione, riflettiamo sul ruolo centrale del pane nella nostra cultura e sulla sua fondamentale funzione comunitaria. E scopriamo che anche con il pane ci sono storie di streghe! Da spaventarsi... Lo faremo per scherzo ad Halloween: nella nostra rubrica "L'angolo dei bambini" troverete consigli per intagliare una bella zucca ed illuminarla per tenere a bada gli spiriti malevoli.



Vecchio mulino di Crépin - Foto @Luca Bartezzaghi

Gli appuntamenti di ottobre

CHAMOIS

- **18-19 ottobre: Festa de Lo Pan Ner, decima edizione.** Tutti al forno per tifare affinché Chamois vinca anche quest'anno il premio del miglior pane nero (1° premio 2024 del miglior pane nero cat. A con minimo 30% segale e 1° premio 2023 del miglior pane nero creativo)



LA MAGDELEINE

- **4-5 ottobre: du Blé au Pain.** La Magdeleine anticipa la celebrazione regionale del pane con un week-end di attività tematiche e di degustazione.

ANTEY-SAINT ANDRE

- **11-12 ottobre: Mele Vallée.** 23° edizione della Festa d'Autunno del villaggio, con il grande mercato del frutto più coltivato in Valle d'Aosta, la mela.

CHATILLON

- **25-26 ottobre: Sagra del Miele**, l'importante appuntamento regionale dedicato ai mieli di montagna tipici della Valle d'Aosta, con degustazioni, laboratori, incontri con gli apicoltori e il Concorso "Mieli della Valle d'Aosta".

AOSTA

- **29 settembre - 12 ottobre: T*Danse**, nona edizione del festival di danza contemporanea che porta ad Aosta compagnie note a livello nazionale e internazionale. L'edizione di quest'anno prevede anche due concerti di Giorgio Li Calzi. Più info e biglietteria al link <https://tdanse.net/>
- **6-8 ottobre: nell'ambito del grande progetto culturale Aostæ2025, "L'Immagine allo specchio"** è una rassegna tematica sul restauro cinematografico. Sei capolavori - *La febbre dell'oro* (Charlie Chaplin, 1925), *L'angelo azzurro* (Josef von Sternberg, 1930), *La notte* (Michelangelo Antonioni, 1961), *The Elephant Man* (David Lynch, 1980), *Dancer in the dark* (Lars Von Trier, 2000) e *In the mood for love* (Wong Kar-wai, 2000) saranno presentati durante tre giorni con due proiezioni a serata (la prima delle quali permette di tornare a Chamois in tempo per l'ultima funivia, evviva!). Teatro Splendor, via Festaz, 82. Proiezioni alle ore 18.30 e alle ore 21.00.

In quota è arrivata la prima neve!"

I primi giorni dell'autunno hanno portato sulle cime della Valle d'Aosta una bella nevicata! Ecco alcune foto del paesaggio passato in qualche ora da estate a un'illusione di inverno.



A sinistra: Cervino visto da Plan Maison, a destra: il Passo dei Salati
Foto @meteovalledaosta

Lo Pan Ner: storia di un “rinascimento”



Nel autunno del 2015 nasce la prima edizione in Valle d'Aosta de *Lo Pan Ner*, che celebra la tradizione della panificazione del pane nero di farina di segale.

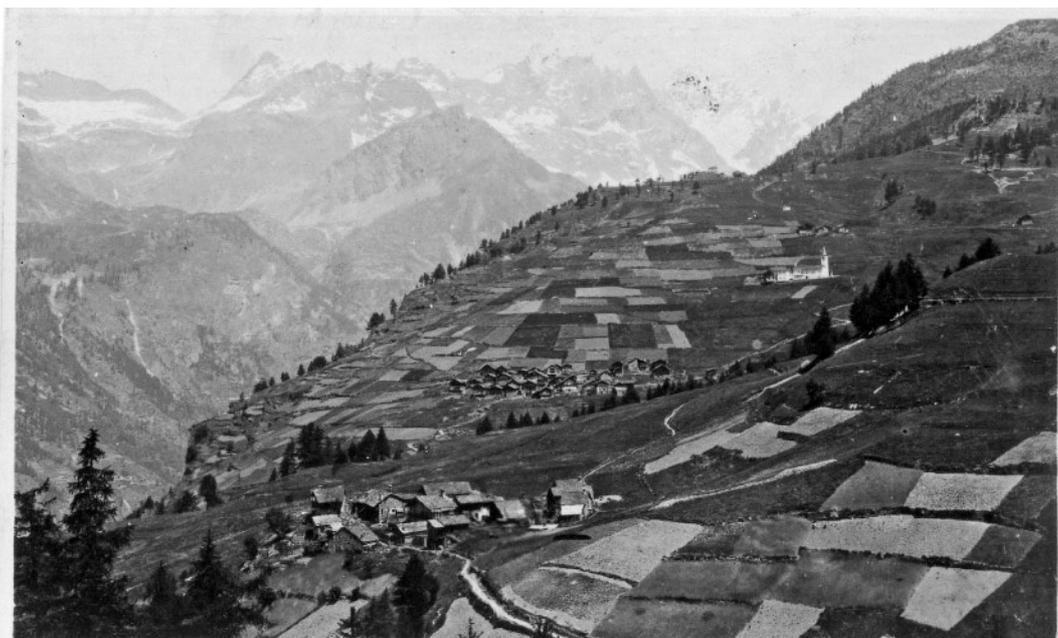
Storicamente i campi di segale ricoprivano i pendii di gran parte della Valle d'Aosta, anche ad altitudini elevate. All'inizio del '900 molti campi di cereali sono stati convertiti in praterie per l'allevamento, modificando l'assetto del paesaggio e provocando l'abbandono di vari mulini e forni dei villaggi. Da alcuni anni è ripresa la coltivazione della segale per la panificazione.

La festa *Lo Pan Ner* celebra e diffonde questa rinascita attraverso tutta la regione e non solo. In effetti, l'eco di questo evento ha rapidamente varcato i confini regionali, accogliendo anche la Regione Piemonte e la Lombardia per l'Italia, il Parc des Bauges in Francia e il Cantone del Vallese in Svizzera.

Il 18 e 19 ottobre, in occasione della decima edizione della Festa de *Lo Pan Ner*, i villaggi della Valle d'Aosta accenderanno i loro forni: sarà possibile gustare e acquistare il pane nero appena sfornato e vivere momenti di festa all'insegna della convivialità e della condivisione.



Dopo i successi delle edizioni precedenti, che hanno visto Chamois distinguersi con cinque riconoscimenti in due anni, tra cui due primi premi, l'associazione **Le Four des Amis** fondata da Simone Cecchetto sarà di nuovo protagonista, portando ad Arnad, dove si terrà la premiazione, non solo il pane, ma anche nuove storie da raccontare. Tra queste, il lavoro dei volontari del forno di Corgnolaz, che con passione e competenza hanno ridato vita al forno a legna comunitario. Questo progetto è diventato motivo di orgoglio per gli abitanti e attrazione per i visitatori, trasformando il pane in simbolo di incontro e identità condivisa.



A Chamois, infatti, le coltivazioni di cereali hanno caratterizzato per secoli il paesaggio e la vita quotidiana. La panificazione era un momento di aggregazione collettiva, tanto che ogni frazione – Corgnolaz, La Ville, Crépin e Suisse – disponeva di proprie strutture. Il pane veniva preparato solo una volta l'anno e conservato per mesi, su graticci di legno chiamati *rateleë*.

La tradizione del pane nero di segale trova oggi nuova linfa a Chamois grazie a un esperimento coraggioso: la coltivazione della segale autoctona. Simone si è recato all' *Institut Agricole Régional* per reperire semi autoctoni, riportandoli a Chamois. Questa iniziativa va oltre l'aspetto agricolo: la segale rappresenta la memoria delle generazioni passate, che con fatica e sapienza hanno saputo trarre pane dalle terre alte e difficili.



Guardando al futuro, l'auspicio è che presto la segale coltivata a Chamois possa essere macinata al mulino a pietra di Corgnolaz, chiudendo così un cerchio virtuoso che unisce coltivazione, trasformazione e panificazione in una filiera interamente locale.

La partecipazione alla Festa de *Lo Pan Ner* sarà quindi l'occasione non solo per presentare i progetti di Chamois - come "La Via del Pane"- ma anche per

ribadire, insieme alle altre comunità alpine, la convinzione che il passato e l'innovazione possono camminare insieme, come lievito che fa crescere il nostro presente.

Se ne parla a Chamois...

A Chamois, si parla ovviamente dell'elezione del nuovo sindaco, Remo Ducly, già sindaco di Chamois dal 2006 al 2020, elezione che ha visto la sua lista Tradizione e Futuro raccogliere 41 voti contro 39 per la lista Perla Alpina guidata da Roberto Rigollet. Alberto Cialdella è vice sindaco. Risultati dettagliati dello scrutinio al link https://www.regione.vda.it/amministrazione/Elezioni/Consultazioni_elettorali/Elezioni_regionali/Archivio/Elezioni_regionali_2025/default.i.aspx



Mentre si installa la nuova amministrazione, pubblichiamo il saluto di Mario Pucci, sindaco in carica fino alla data di pubblicazione di questa newsletter. Avevamo preso l'impegno di lasciare spazio a Mario per salutarci nella newsletter, impegno che abbiamo confermato per iscritto per una pubblicazione nell'edizione di *ottobre*, a elezioni e periodo di *par condicio* (la regola che governa la comunicazione di figure istituzionali in periodi elettorali) conclusi. Ci dispiace che Mario non l'abbia capito e abbia "rimproverato" l'Associazione nella sua comunicazione sul canale *Chamois Online* il 7 settembre. Dopo tutto, anche nelle vecchie coppie - Mario è socio di Insieme a Chamois sin dagli albori - ci possono essere dei fraintendimenti... Ecco il suo saluto. Gli facciamo i nostri migliori auguri per questa nuova fase della sua vita.



“Numeri eccezionali quelli dei flussi di frequentatori turistici di Chamois, che hanno generato entusiastici apprezzamenti da parte dei più e riscontri positivi di serenità e benessere per la collettività. Sono risultati facilmente riscontrabili e misurabili ascoltando la voce della maggioranza dei nostri concittadini. Non è solo la bellezza del territorio o la qualità del clima a generare tali sensazioni: è anche - e soprattutto - l'impegno delle persone, l'entusiasmo che da molti viene rilasciato e trasmesso. Motore di questa positività è l'amore per Chamois, l'affezione per le sue caratteristiche di paese senza macchine, regno di silenzio e tranquillità, per la bellezza dei suoi contorni e dintorni montagnosi. Motore sono le persone che vivono e operano a Chamois, comprese quelle organizzate nelle associazioni o presenti nell'Amministrazione, che a vario titolo dedicano attenzioni ed impegno al nostro paese. Questo entusiasmo e questa sana

operatività stimolano un turismo di qualità e portano a registrare numeri sempre più elevati, con benefici per tutti, per i residenti e per gli operatori economici.

Si tratta di un valore - quello dell'amore e dell'impegno comune per Chamois - che la nuova Amministrazione dovrà saper "sfruttare", modulando proposte per ottimizzare e intensificare il livello dei servizi e dell'organizzazione turistica, garantendo adeguati ritorni e rinvigorendo le attività agricole e di allevamento.

L'imminente tornata elettorale dovrà poggiare su tali presupposti, dovrà dimostrare forti sensibilità e volontà di coesione. Personalmente ritengo di avervi contribuito con il massimo impegno nei cinque anni di responsabilità amministrativa, nel corso dei quali ho imparato molto e dato molto, forse a volte in maniera "assertiva", ma sempre con sincera passione e forte presenza. E ringrazio tutti coloro la cui preziosa collaborazione è stata per me fattore di stimolo e determinante per i risultati conseguiti. Con questa convinzione ho deciso di rinunciare alla iniziale volontà di ripresentarmi alla carica di Sindaco: lo faccio senza rimorsi, ma con il solo rimpianto di non aver raggiunto alcuni degli obiettivi che mi ero riproposto di portare a compimento.

Qualche delusione c'è stata, ma – ahimé - acredini e inimicizie fanno spesso parte delle regole del gioco quando si assume una carica di responsabilità. Certo ci sono state anche amarezze, come quella di un immeritato procedimento penale, ma sono certo che anche di questo si avranno giuste definitive soluzioni. Da ultimo, mi ha sorpreso e spiaciuto il rinvio alla pubblicazione del "Saluto del sindaco uscente" da parte della newsletter "Insieme a Chamois", ragione per cui utilizzo questa chat per inviare il mio saluto.

Le sofferenze, comunque, sono piccola cosa rispetto alla soddisfazione di sapere di aver operato con impegno e passione. Per questo, con lo stesso entusiasmo con cui ho indossato per cinque anni la fascia tricolore di Sindaco, parteciperò alla competizione elettorale per la Regione, mettendo a disposizione della Valle d'Aosta il mio impegno e la preziosa esperienza consolidata.

Un forte abbraccio a tutti i residenti e ai frequentatori della mia amata Chamois".

02 settembre 2025

Mario Pucci

Lo spirito del mese: la segale stregata

A cura di Simone Cecchetto

A Chamois, l'autunno ha un odore preciso: fumo di legna, terra bagnata e pane che cuoce lentamente. Quassù, dove il grano faticava a crescere e la segale era la regina dei campi, tutto dipendeva da lei: cereale povero ma tenace, capace di nutrire intere comunità.

Eppure la segale custodiva un segreto oscuro. Sulle sue spighe poteva insediarsi un fungo velenoso, **Claviceps purpurea**. In francese era chiamato *ergot* ("sperone"), per via delle escrescenze scure e appuntite che ricordavano delle corna: da qui il nome di "segale cornuta". Bastava poco, e il pane quotidiano si trasformava in incubo: convulsioni, febbri, allucinazioni.

Nel Medioevo si parlava di "fuoco sacro" o "fuoco di Sant'Antonio", una malattia che consumava i corpi e accendeva visioni mistiche. In Valle d'Aosta, come altrove, si mormorava che le streghe conoscessero i segreti delle erbe e

dei raccolti, capaci di mutare il cibo in cura o in veleno. Ma il legame fra l'*ergot* e le visioni non appartiene solo alle Alpi. Già nell'antica Grecia, secondo alcuni studiosi, il *kykeon* bevuto durante i **Misteri Eleusini** – riti segreti dedicati a **Demetra e Persefone** – poteva essere contaminato da questo fungo. Molti secoli più tardi, lo stesso veleno naturale è stato chiamato in causa per spiegare le allucinazioni collettive che portarono ai celebri processi alle streghe di **Salem**, in Massachusetts.

Tra scienza e leggenda, tra culto e paura, la segale stregata ci ricorda che la montagna – come la vita – ha due volti: quello che accoglie e quello che mette alla prova. Ottobre resta il tempo di **Cerere** – la Demetra romana – dea dei raccolti e delle messi, matrona severa e maestosa, con la corona di spighe sul capo.



Claviceps purpurea

I film del mese

A cura di Maurizio Benedetti

I film presi in considerazione questo mese non sono noti al grande pubblico e non sono passati nelle sale cinematografiche. Tuttavia, ci offrono l'opportunità di riflettere su come temi apparentemente "regionali" possano assumere una valenza "universale".

Il primo film è legato al tema della panificazione tradizionale. In Valle, grazie a iniziative come *Lo Pan Ner*, il pane nero ha già oltrepassato i confini locali ed ha trovato una sua celebrazione collettiva più ampia. Questo film ci fa ampliare ancora lo sguardo, e ci porta dalla Valle alla Sardegna.

Il secondo film, o meglio una serie di cortometraggi, ci è noto e molto caro e qui lo vogliamo riproporre.

***Pani antigu* (Simone Manca), Italia 2021**



Il film *Pani antigu* (Italia, 2021, 97'), diretto da Simone Manca e girato nel Sulcis (Carbonia), racconta la storia delle fasi di lavorazione del pane, dalla semina del grano alla panificazione, intrecciando il lavoro con le vicende della comunità di un *medau* (tipica casa rurale sarda), in un'alternanza fra passato e presente.

Due famiglie ne sono protagoniste: quella di Catellinna, benestante e proprietaria terriera, e quella di Lica, povera, i cui membri lavorano al servizio come pastori o braccianti. Tra loro prevalgono rapporti di buon vicinato: chi ha, condivide di più; chi non ha condivide il poco che possiede, sul principio del *buconi pratziu* ("il boccone diviso").

Il film mostra una quotidianità fatta sì di fatica e lavoro, ma anche di momenti di gioia: i giochi dei bambini, gli sguardi furtivi dei giovani innamorati, i gesti solidali tra vicini. Un racconto che ci riporta indietro nel tempo, facendoci riscoprire la genuinità della preparazione del pane e la purezza dei rapporti umani. Donne e uomini diventano così testimoni di un passato che, pur radicato nella tradizione, parla un linguaggio universale.

Disponibile al link <https://filmfreeway.com/projects/2272486>

Scrivere a segreteria@insiemeachamois.it per chiedere la password.

I Corti

Il passaggio dal "locale" all'"universale" nasce anche dalla raccolta e dalla trasmissione delle testimonianze, per permettere alla comunità di riscoprire e apprezzare le proprie radici culturali.

In questo spirito, noi amanti di Chamois non possiamo non ricordare i cosiddetti *Corti*: una serie di elaborazioni di interviste agli abitanti del paese, sulla vita *d'antan* a Chamois, e sul futuro. Prodotti da Insieme a Chamois e riproposti con successo al pubblico dei nostri soci lo scorso inverno, i materiali raccolti costituiscono un patrimonio prezioso.

I cinque filmati (della durata di circa 5-7 minuti ciascuno) affrontano temi diversi:

- *Chamois nel passato, Lo svago e Il pane* (di Bergami-Shostak), dedicati alla vita di un tempo;
- *Abitare a Chamois e Il futuro di Chamois* (di Cravero-Shostak), che offrono uno sguardo sul presente e sulle prospettive future.

E' un importante patrimonio comune: il racconto orale di temi locali, che travalica i luoghi di origine per assumere importanza universale. Esso contribuisce a diffondere e a preservare le tradizioni all'interno della comunità e,

facendolo conoscere a un pubblico più ampio, può anche promuovere uno sviluppo turistico consapevole.

Link per visualizzare i Corti:

<https://youtu.be/pelhvYXOr8o> (link al video "Abitare a Chamois")

<https://youtu.be/F0QcDFXH1C4> (link a "Chamois nel passato")

<https://youtu.be/uwZf7IVyIC4> (link a "Chamois: lo svago")

<https://youtu.be/goV4z9c6sis> (link a "Il futuro di Chamois")

<https://youtu.be/KFm9EZN63o8> (link a "Il pane")

Il libro del mese

H. E. Jacob, *I seimila anni del pane*, Torino, Bollati Boringhieri, 2019.



Heinrich Eduard Jacob fu un giornalista e scrittore ebreo tedesco che riuscì ad emigrare in America. Nel 1944, pubblicò *Six Thousand Years of Bread* che ebbe un notevole successo. Questo importante volume (471 pagine) racconta in una maniera in realtà molto accessibile l'affascinante storia del pane.

“Inventato” sicuramente nell’antico Egitto, da allora il pane non ha mai smesso di essere il cibo essenziale, simbolo del benessere fondamentale per l’uomo. Il libro parte dalla preistoria, e continua con un’esplorazione dell’aratro, la scoperta della cottura in forno, la passione greca per le sementi e la venerazione della dea del pane *Demetra*, il significato dei numerosi riferimenti biblici e come il pane abbia contribuito al risultato della prima guerra mondiale. Per finire con una conclusione commovente, in cui l’autore descrive le sue esperienze in un campo di concentramento nazista e sul «pane» fatto di segatura. Attraverso il pane, ripercorriamo in realtà la storia umana.

La mostra del mese

Bestiarium



La mostra *Bestiarium*, a cura del MAV - Museo dell’Artigianato Valdostano, presenta oltre 70 sculture di artigiani contemporanei e passati che danno forma con legno e pietra ad uno straordinario mondo animale, reale e fantastico.

Ispirata agli antichi bestiari medievali, la mostra esplora il rapporto quotidiano tra uomo e animale nell’ambito della montagna, un rapporto fatto di vicinanza, di fatica condivisa e di reciproca dipendenza, un mondo dove l’artigiano-pastore raccontava la sua realtà e il suo immaginario attraverso la scultura.

Fino al 2 novembre.

SpaziOrsoExpo, Collegiata dei Santi Pietro e Orso - Aosta

Orari:dalle 14.00 alle 18.00 . Ingresso gratuito.

Ottobre è tempo di...Halloween!



Foto @ Mary Robertson

Festa in origine celtica diventata poi un rituale (sempre più commerciale...) negli Stati Uniti, Halloween è ormai anche in Europa un appuntamento festivo che bambini e ragazzi non vogliono perdersi.

Non esiste simbolo di Halloween più classico di una zucca intagliata e illuminata da appoggiare su una finestra o davanti alla porta di casa per creare un'atmosfera festosamente macabra e allontanare gli spiriti maligni.

In effetti, la leggenda narra che per tenere lontane le anime in pena dei morti che il 31 ottobre avrebbe potuto mescolarsi con i vivi, le persone indossavano costumi e intagliavano volti spaventosi in tuberi che abbondavano dopo il recente raccolto, la zucca per gli Stati Uniti. E così la zucca intagliata e illuminata prese il nome di *Jack-o'-lantern*.

Ecco i consigli di una newyorkese amante di Chamois per realizzare una bella *Jack-o'-lantern*!

Consigli per intagliare la zucca

Oggi esistono moltissimi kit online a meno di 10 € per intagliare le zucche, e su internet i "capolavori" di zucche intagliate sono ovunque nel mese di ottobre. Molti kit in plastica contengono lame più piccole e seghetti dentati che sono più facili da usare per i bambini. Comunque: *intaglia sempre la zucca con un adulto*, perché gli strumenti da intaglio sono molto affilati (!).

Per prima cosa, stendi dei giornali o un telo di plastica per contenere il disordine. Indossa vestiti vecchi o un grembiule: il pasticcio viscido fa parte del divertimento!

Disegna il viso sulla tua zucca. Fai occhi e bocca belli grandi, così che tanta luce possa uscire quando metti una candela all'interno. Fare piccoli fori con uno stuzzicadenti o uno strumento simile per creare una linea tratteggiata può rendere più facile tagliare gli occhi e gli altri dettagli.

Taglia un'apertura grande per rimuovere la polpa e i semi. Le lanterne tradizionali hanno il taglio nella parte superiore, attorno al gambo. Ma per farla durare di più è meglio fare il taglio sul retro o sul fondo della zucca.

Puoi conservare le parti più succose della zucca per farci una zuppa *solo dopo aver controllato che è una varietà di zucca commestibile*. Puoi anche tostare i semi. E tutto il resto può andare nel contenitore del compost dopo Halloween.

Buon Halloween da brivido!

La ricetta del mese

A cura di Emanuela Dini

Torta di pane nero, pancetta e formaggi

Una ricetta che utilizza **pane nero**, salumi e formaggi. Una **ricetta a spreco zero** e successo garantito. Caratterizzata dal tipico sapore del pane nero.

Ingredienti

250 g di pane nero tagliato a fette
spesse circa 1,5 cm
100 g di besciamella
100 g di pancetta arrotolata
200 g di mozzarella fiordilatte
30 g di scamorza affumicata
2 pomodori tondi
sale, pepe
Timo fresco
Noce moscata



La torta di pane, pancetta e formaggi si può realizzare anche con un altro salume e con varietà di formaggi diverse che spesso avanzano in frigo. Acciughe, olive, pomodori secchi, si può provare ad aggiungere altri ingredienti speciali e scoprirne via via la resa. Una ricetta facile da realizzare e gustosa da accompagnare a un bicchiere di vino, magari per un aperitivo in compagnia.

Esecuzione

Per la torta di pane, pancetta e formaggi si comincia tagliando il pane a fette regolari e spalmandole da un solo lato con un velo di besciamella ben condita con sale, pepe e noce moscata. Poi si passa ad affettare i pomodori, salarli e tagliare anche la mozzarella messa a scolare preventivamente. Rive stire una teglia da 24 cm di diametro con carta forno e iniziare a comporre la torta: adagiare una fetta di pane, seguita dalla pancetta, dal pomodoro e dalla mozzarella.

Distribuire gli ingredienti a raggiera alternandoli tra loro fino a esaurimento degli stessi. Salare, pepare e cospargere con il timo e la scamorza affumicata grattugiata con una grattugia a fori larghi.

Cuocere in forno già caldo a 180° per circa 25-30 minuti, poi per altri 2 minuti sotto al grill o fino a quando il pane sarà dorato e il formaggio apparirà gratinato. Servire la torta di pane, pancetta e formaggi ancora calda e filante!

Green Culture: la buona pratica del mese

A cura di Cristiana Marchese

La farina di segale amica dell'ambiente e della nostra salute.

La segale è un cereale comunemente consumato sotto forma di pane, farina o chicchi interi ed è stata studiata per i suoi vari effetti benefici per la salute e per il suo impatto ambientale favorevole rispetto ad altri cereali.



I benefici per la salute sono numerosi. Il primo è il suo contenuto nutrizionale: i chicchi di segale sono ricchi di fibre alimentari, in particolare di arabinosilano, che è stato associato a un miglioramento della salute dell'apparato digerente. L'alto contenuto di fibre, infatti, aiuta a promuovere la regolarità intestinale e un sistema gastrointestinale sano.

Inoltre, alcuni studi suggeriscono che il pane di segale possa migliorare il controllo glicemico in modo più efficace rispetto al pane di grano. Ciò è probabilmente dovuto al suo indice glicemico più basso, che comporta una digestione e un assorbimento più lenti e una conseguente stabilizzazione dei livelli di zucchero nel sangue.

Anche il sistema cardiovascolare trae beneficio dal consumo di segale integrale, che è stato associato a effetti positivi sulla salute del cuore, grazie alla potenziale riduzione dei livelli di colesterolo e al miglioramento dei profili lipidici nel sangue. Questi effetti possono derivare da una combinazione di fibre alimentari e sostanze fitochimiche presenti nella segale. Infine, ma non meno importante, la segale può favorire il senso di sazietà più di altri cereali, il che potrebbe aiutare a controllare il peso riducendo l'apporto calorico complessivo.

I vantaggi della segale sono anche di natura ambientale: si tratta di una coltura resistente che può prosperare in terreni poveri e richiede meno fertilizzanti e pesticidi rispetto ad altre colture cerealicole, come il grano, rendendola un'opzione più sostenibile dal punto di vista ambientale. La sua capacità di crescere in climi più rigidi e il suo basso fabbisogno idrico contribuiscono a ridurre l'impatto ambientale. Inoltre, l'integrazione della segale nella rotazione con altre colture può migliorare la salute del suolo e la biodiversità. Può contribuire alla struttura e alla fertilità del suolo, riducendo la necessità di ammendanti (sostanze che migliorano la fertilità del suolo) e di fertilizzanti artificiali (che forniscono sostanze nutrienti).

Numeri utili

Comune Tel. 0166.47134 - **Ufficio turistico** Tel. 0166.47151- **Bazar Nadia** Tel. 0166.47132 - **Farmacia Antey** Tel. 0166.548339 - **Funivia Buisson-Chamois** Tel. 0166.550106 - **Teleferica Cell.** 335.1027864

Unisciti a noi!

INSIEME, CHAMOIS È PIÙ FORTE

Iscriversi all'associazione Insieme a Chamois è semplice. È sufficiente effettuare un versamento e compilare i dati del modulo cliccando sul link qui di seguito: <https://www.insiemeachamois.it/iscriviti-allassociazione/>

Puoi anche aiutarci a sostenere le attività, tutte gratuite, di Insieme a Chamois, facendo una **donazione con Satispay**. È facile e veloce. Inquadra direttamente il **QR code** dall'App Satispay e digita la cifra della donazione. La ricevuta della donazione sarà salvata direttamente sull'App. Grazie in anticipo a chi vorrà sostenerci.



Seguici sui social



<https://www.facebook.com/insiemeachamois>



<https://www.instagram.com/insiemeachamois/>



<https://www.tiktok.com/@insieme.a.chamois>